



R S A - Residenza Sanitaria Assistenziale

GARA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI ASSISTENZA OSS, ANIMAZIONE, PULIZIE, PREPARAZIONE PASTI E FORNITURA PRODOTTI PER LA LAVANDERIA

ALLEGATO CARATTERISTICHE DERRATE E GRAMMATURE

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ED ESEMPI DI PRODOTTI UTILIZZABILI**

(che dovranno provenire esclusivamente dal mercato italiano o UE)

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto, senza polifosfati aggiunti, deve essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, compatto. Il prosciutto cotto deve avere grasso bianco sodo e ben rifilato, assenza di difetti esterni ed interni. Ad un eventuale esame chimico il grasso totale non deve superare il 10-15%.

PROSCIUTTO CRUDO

Oggetto dell'impiego è il prodotto ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti, esclusi verri e scrofe, alimentati nell'ultimo periodo precedente la macellazione con sostanze ad alto contenuto proteico, macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati. Dette cosce, tranne la refrigerazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il prosciutto si intende quello disossato. Si fa riferimento alla Legge 4.11.1981, n. 628 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovranno essere avvolti in involucri plastici idonei, sigillati sottovuoto. Dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti consentiti;
- il peso netto del prodotto;
- l'assenza di polifosfati aggiunti.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né presentare odori sgradevoli. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore o sapore rancido, con stagionatura superiore a n.10 mesi.

Il prosciutto deve essere compatto, di colore rosa, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Non deve risultare contaminato.

AFFETTATI MISTI

Lonza – salame ungherese – ciauscolo – mortadella – galantina – salame cotto – salamepatata – bresaola – tacchino arrosto.

POLLAME FRESCO – ANATRE – FARAONA – GALLINE – CONIGLIO

Le carni di pollame e di tacchino impiegate devono essere tassativamente fresche e di animali allevati a terra su territorio nazionale, di prima qualità, di razze selezionate, di età non inferiore a 55 giorni e provenienti da macelli sottoposti a controllo veterinario e recanti il bollo attestante la visita sanitaria.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Il pollame dovrà essere sano ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in modo giusto e limitato.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi ed il dissanguamento deve essere completo.

Non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogene.

La pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e piumole.

I prodotti impiegati devono essere confezionati in involucri protetti impermeabili e sigillati.

Su ogni contenitore vanno sempre riportati in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria.

CARNE DI SUINO FRESCA

Magro di suino fresco e sgrassato in pezzature uniformi da Kg. 2 - 2,5 circa di qualità nostrana – arista – filetto – lonza – salsicce – zampone – cotecchino.

CARNE ROSSA FRESCA

La carne di vitello/a e vitellone deve essere carne fresca, non congelata, dovrà essere sgrassata dal grasso superficiale e non dovranno essere presenti parti tendinee. Dovrà provenire da animali sani e ben nutriti, di età non superiore ai 24 mesi. Dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione, consistenza e colori tipici dell'animale di provenienza.

Girello, controfiletto, fesa o scannello, vitellone per roast-beef, sottospalla disossata per svizzere, magro intero di prima scelta per ragù, lombo di bovino con osso o muscoletto per brasato, spezzatino.

Dovrà essere di prima qualità secondo quanto stabilito dalle vigenti norme legislative. L'origine della carne dovrà essere documentata con certificazione che consenta il controllo dall'allevamento al consumo.

La carne dovrà essere consegnata tagliata e rifilata senza contenere quantità di liquidi superiori a quelli apprezzabili e senza emanare odori particolari.

PASTA ALIMENTARE SECCA

Dovrà rispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni approvate con legge 8 giugno 1971, n. 440 e cioè:

- umidità: massimo 12,5%;
- acidità gradi: massimo su 100 parti di sostanza secca 4, deve quindi essere confezionato con 100% di semola di grano duro, aventi le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca:
 - ceneri: massimo 0,70-0,85%;
 - cellulosa: massimo 0,45%;

- sostanze azotate: minimo 10,50%.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarne o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole; non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; considerando che dovrà essere trasportata con contenitori termici all'esterno dei centri di cottura, non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino, all'esame sommario in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

I formati della pasta dovranno essere concordati dal personale competente con la ditta aggiudicataria all'inizio della fornitura.

Gli imballaggi contenenti la pasta devono portare un cartellino con le indicazioni prescritte dall'art 35 della legge 4 giugno 1967, n. 580 e successive modificazioni, e cioè: ragione sociale, sede, stabilimento della ditta, denominazione e tipo di pasta nonché peso netto.

PASTA ALL'UOVO FRESCA e SECCA NON SURGELATA

La pasta alimentare fresca dovrà essere in perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa o di impurità; l'acidità è stabilita in 7 gradi.

La pasta deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. Il limite massimo di umidità è stabilito al 30%.

Nella tipologia agnolotti, cappelletti da brodo, tortellini normali, gnocchi fatti a mano, pasta sfoglia, ravioli di ricotta e spinaci, tagliatelle, minestra colorata o pasta reale, cannelloni con carne, crêpes, gnocchetti ed altri formati previsti nel menù.

Inoltre è prevista la pasta all'uovo secca nella tipologia di minestre, tagliatelle, pappardelle, paglia e fieno.

RISO

Fino ribe – Parboiled.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio di oliva.

Dovrà essere rispondente ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione (legge 13/11/1960 n. 1407). Non saranno ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche che la citata legge fissa. Il prodotto deve essere consegnato in contenitori a perdere da litri 5.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDI – DI GIRASOLE

Con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto, completamente esente da qualsiasi additivo. Confezione da litri 2 o 5.

BURRO

Il prodotto deve essere ottenuto per centrifugazione della crema di latte vaccino.

Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco leggermente giallognolo;
- odore e sapore gradevoli;
- al taglio deve presentare goccioline microscopiche di aspetto opaco;
- il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore all'82%;
- il contenuto in acqua deve essere pari al 18%;
- l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare lo 0,50%.

ESTRATTO DI BRODO DI CARNE

ESTRATTO DI BRODO VEGETALE

PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

I fornitori di tali prodotti, preferibilmente a filiera corta o del mercato italiano, dovranno presentare la dichiarazione di fornitore autorizzato CEE oltre a quant'altro previsto dalla circolare n. 9 del 1991.

PANNA DA CUCINA E DA DOLCI

FORMAGGI

Tale categoria è determinata dai valori medi del contenuto di grasso nella sostanza secca.

Sono assolutamente esclusi i formaggi privati anche in parte, dei propri elementi nutritivi con pasta mescolata a sostanza di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale, in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle denominazioni, contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione), colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

I formaggi debbono, comunque, corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere di origine necessariamente italiana, salvo prodotti tipici di altri paesi.

Esempi:

- Parmigiano reggiano, marchiato, con almeno 18 mesi di stagionatura
- Mozzarella fresca;
- Stracchino;
- Emmenthal;
- Fontina valdostana;
- Fior di caciotta;
- Belpaese;
- Pecorino fresco;
- Stracchino al naturale a panetti da gr.100;
- Galbanino;
- Ricotta;

LATTE ALIMENTARE

Oggetto della utilizzazione è il latte alimentare di produzione italiana ottenuto esclusivamente dalla mungitura delle mucche in buono stato di salute e di nutrizione.

Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito, parzialmente scremato con percentuale di grasso non inferiore all'1% e non superiore all'1,8%, sterilizzato o sottoposto ad analoghi procedimenti che ne assicurino la conservazione sino alla data di scadenza dichiarata sulla confezione.

L'acidità non dovrà essere superiore all'1,8 per mille, non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione. I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento come sancito dall'art. 2, D.P.R. 11 agosto 1963, n. 1504 e successive modifiche.

Il latte pastorizzato intero dovrà essere in formati da 1 litro e da 4 litri. Il latte fresco pastorizzato intero dovrà essere in formato da 1 litro.

Il latte UHT intero a lunga conservazione dovrà essere in formato da un litro. Il latte fresco intero omogeneizzato in formato da un litro.

POMODORI CONSERVATI

Pelati interi, polpa a pezzi o pomodoro passato, di origine italiana.

PELATI

I pelati devono essere di qualità superiore e devono possedere le caratteristiche previste dalla legge - art. 4 D.P.R. n. 428/75; in particolare il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%, il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passata di pomodoro, i contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Si fa riferimento alle leggi: n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973, D.M. 18 febbraio 1984, D.P.R.n. 327 del 26 marzo 1980, ulteriori normative nel Decreto del presidente della Repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;

- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice, luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza;

come da D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.P.R. n. 322/82. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg.

PANE FRESCO

Ottenuto dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero tipo "0" (integrale se previsto dal menù), acqua, sale e lievito naturale, senza alcuna altra aggiunta.

Il contenuto di acqua nel pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, art. 16 e successivi.

Il prodotto deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida;
- volume notevole;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il rapporto tra mollica e crosta è indicativamente: 1/3 di crosta e 2/3 di mollica. La pezzatura del pane dovrà essere da gr. 50 e da gr. 500 secondo le forme (panini e pani) richieste dalla cucina.

La fornitura dovrà essere garantita in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto di alimenti come da D.M. 21 marzo 1973, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Sarà richiesto anche pane comunemente denominato "al latte" della pezzatura di gr 50.

UOVA FRESCHE

Oggetto dell'impiego sono le uova fresche di gallina nazionale Cat. A, come previsto dal regolamento CEE riportato dalla G.U. della Comunità europea n. 258/A del 21 ottobre 1968.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlinatura, la camera d'aria deve rilevarsi appena accennata ed immobile. L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi movimenti ed apparire come una massa densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare il tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate ed adulterate.

Il peso deve essere compreso fra un minimo di gr. 65 ed un massimo di gr. 70 riferito alle classi Cat. A. Le uova riconosciute guaste, al momento della cottura, saranno restituite al fornitore che dovrà cambiarle con altrettante sane.

Gli imballi dovranno avere i seguenti marchi distintivi:

- categoria di qualità;
- categoria di peso;
- numero che indica la settimana di imballaggio
- nome e ragione sociale e numero del centro di imballaggi;
- marchio di impresa o marchio commerciale.

Dovranno essere confezionate in imballaggi sicuri e senza aver subito alcun trattamento di conservazione o refrigerazione.

SURGELATI

Oggetto della utilizzazione sono i surgelati nelle seguenti specie: verdure e pesce confezionati e sottoposti a un trattamento frigorifero tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di diciotto gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della consegna. I prodotti sottoposti a tale procedimento devono all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla Legge. Ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura di cui alla Legge 30 aprile 1962, n.283 e successive modificazioni devono essere riportate sulle confezioni o sulle etichette appostevi le seguenti indicazioni: la specifica denominazione del prodotto contenuto seguita dall'aggettivo "Surgelati", il peso netto all'origine espresso in grammi o chilogrammi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come previsto dal D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1983.

CARATTERISTICHE DEL PESCE SURGELATO

Non devono essere presenti: spine, grumi di sangue, pinne o parti di pinne, residui di membrane o pareti addominali, colorazioni anomale, attacchi di parassiti.

Il pesce surgelato non deve avere una glassatura superiore al 30%.

Tipologie:

- pesce azzurro
- filetti di platessa pezzatura gr. 80 – 110;
- filetti di merluzzo pezzatura gr. 80 – 110;
- seppie pulite;
- vongole sgusciate con brodo naturale;
- orate e branzini

- filetti di merluzzo;
- bastoncini di merluzzo di tipo A;
- bocconcini di nasello;
- San pietro.

Il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiusioni di colorito marrone per formazione di meta - mioglobina; i grassi non devono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciatura di congelazione.

CARATTERISTICHE DEGLI ORTAGGI SURGELATI

Tutte le verdure surgelate debbono avere un grado qualitativo di tipo A:

- piselli finissimi
- fagiolini finissimi
- fagioli borlotti
- carciofi a spicchi
- patate prefritte
- spinaci
- bietole
- minestrone di 13 verdure
- asparagi
- broccoli
- cavolfiori
- zucca
- melanzane

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati e separati, senza ghiaccio in superficie, l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine, la consistenza non deve essere legnosa, né devono apparire spappolati, non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni, non devono esservi corpi estranei di alcun tipo.

FRUTTA

La frutta dovrà essere allo stato fresca, di prima qualità, extra se la prima non è idonea. Dovrà essere preferibilmente di stagione, sana e ben pulita.

La ditta si impegna a ricercare e fornire prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica coltivati con sistemi di lotta biologica guidata e integrata, purché certificati da enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

1. presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;

2. possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibilmente anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso;
3. i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nelle dispense;
4. i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
5. i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati superficialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione; la banana deve essere necessariamente al giusto punto di maturazione.

Per agrumi e banane i trattamenti di deverdizzazione dovranno essere effettuati con le modalità previste dalla legge.

Per la frutta a granelle (mela, pera) e a drupa (pesca, albicocca e susina) non deve mai presentare polpa ammezzita o fermentata per processi incipienti e in via di evoluzione.

L'uva deve essere costituita totalmente di grappoli (aventi i frutti ben asciutti e maturi) i quali devono presentarsi di media grandezza e lunghezza rispetto alle diverse varietà.

ORTAGGI

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- essere di recentissima raccolta;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali etc). Le patate debbono essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr.50 per tubero al massimo di gr.200 e debbono avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale, continentale, insulare ed estera, del tipo a pasta gialla, sbucciate non debbono sfaldarsi se cotte in acqua bollente; i tuberi devono essere selezionati per qualità e pezzatura e le singole partite debbono essere formate esclusivamente da tuberi appartenenti ad una sola varietà, non debbono presentare segni di avvizzimento, marciume o alterazioni varie compresa l'incipiente germinazione; il peso minimo dei singoli tuberi può essere inferiore a quello stabilito soltanto nel caso di richiesta di "produzione novella".

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Deve essere di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale, tagliato a trance e confezionato in scatole di banda stagnata da 2 a 2,5 Kg,

con apertura a strappo, contenenti non più di quattro pezzi di tonno. L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

OLIVE NERE IN SALAMOIA E OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

In confezioni da 1/1,5 Kg. Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327 30 giugno 1989, art. 64 e D.P.R. n.322/82:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984, oltre al D.P.R. 777 del 23 agosto 1982.

Gli scarti in peso netto rispetto alla dichiarazione non devono essere superiori all'1% per confezioni tra 1 e 5 Kg.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Le olive devono essere mature, sane e ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione.

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta da cui derivano.

I succhi di frutta, nei gusti pesca e albicocca, devono essere privi di sostanze non genuine o guaste, non devono contenere anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge, né dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta bacata.

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni modose, contenenti non meno del 40 -50% di purea di frutta.

BISCOTTI

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farine alimentari e il produttore è obbligato ad indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge. È inoltre vietato l'uso di emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in confezioni monodose. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero, o con edulcoranti dal saccarosio e dal fruttosio.

ZUCCHERO

Di barbabietola, semolato in confezioni da 10 Kg ed in confezioni da 1 Kg.

SALE

Marino, fine o grosso integrale iodato.

FARINA

Tipo "0", "00", e di granoturco per polenta.

ACQUA MINERALE

Naturale in bottiglie da 0,5 litri escluso in PVC.

YOGURT

Intero, alla frutta, ai cereali e magro.

MIELE

Millefiori, in vasetti da 1 Kg.

ACETO

L'aceto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, aventi 5% dell'acidità totale espressa in acido acetico, senza aggiunta di coloranti o di acido acetico anche se puro o di altre sostanze. Deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore giallastro proveniente da vini bianchi;
- odore acetico gradevole;
- sapore acido caratteristico senza retrogusto sgradevole;
- esente da aggiunte di acqua o sostanze acri o caramello o altri coloranti artificiali.

CONFETTURE

Di frutta, in confezioni monodose.

LEGUMI

Fagioli secchi: i semi devono essere pesanti, con scorza tesa, non rosa in superficie, lucidi, esenti da polvere e da semi estranei, esenti da insetti e da muffe. Contenuto medio di umidità 12%.

Ceci: i semi possono essere rugosi alla superficie, con una piccola sporgenza in corrispondenza della radichetta. Contenuto medio di umidità 12-15%.

Lenticchie: lenticchia comune con semi di colore giallo biondo, diametro da 6-8 mm.

Lenticchia rossa: con semi rosso bruno.

Lenticchia piccola: con semi di colore bruno o rossastro, diametro 4-5 mm., contenuto medio di umidità 12%

VINO

Bianco secco per cucinare in bottiglie da 1,750 litri e rosso e bianco da pasto da un quarto di litro.

CAPPERI

Sotto sale o sotto aceto.

CEREALI E FRUTTA SECCA MUESLI

In confezioni da 2 Kg.

FETTE BISCOTTATE

Integrali e non.

MACEDONIA DI FRUTTA IN BARATTOLO

ANANAS

Sciroppati.

PESCHE

Sciropate.

CIOCCOLATO AL LATTE E FONDENTE

Il cioccolato deve essere di qualità extra. Deve avere consistenza marmorea e quando lo si spezza deve presentare superfici a grana finissima e compatta, senza bollicine. Il suo colore deve essere omogeneo sia in superficie sia all'interno.

DOLCI FRESCHI VARI

GELATI IN COPPETTA

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA E CARNE

GRAMMATURE INDICATIVE PER GLI ANZIANI A PERSONA

ALIMENTI A CRUDO	QUANTITÀ' (g)	PORZIONE
PASTA DI SEMOLA o RISO (in minestra metà porzione)	80	Piatto all'orlo
PASTA ALL'UOVO o GNOCCHI (in minestra metà porzione)	120	Piatto all'orlo
PANE COMUNE SENZA SALE	50	1 fetta media/ 1 rosetta
LEGUMI SECCHI	50-70	1 porzione media
LEGUMI FRESCHI	80-120	1 porzione media
GRANA GRATTUGIATO	10	2 cucchiaini
OLIO PER CONDIRE	10	1 cucchiaio
PETTO DI POLLO / TACCHINO	80-100	¼
POLLO (CON OSSO)	200	2 cosce
VITELLO O MAIALE MAGRI	70-90	1 fettina piccola
PESCE	100-120	1 porzione piccola
PROSCIUTTO CRUDO o COTTO	50	3-4 fette
FORMAGGIO FRESCO	100	1 porzione media
FORMAGGIO STAGIONATO	50	1 porzione media
UOVA	60	1
PIZZA	80-100	1/3 di pizza